

# DER WEG ZUM ÖL

ALS ERNTEHELFER AUF IL CASONE  
VON JÖRG TEUSCHER



Andrea Lehmann stammt aus dem baden-württembergischen Tuttlingen und lebt seit 16 Jahren in Piano di Mommio, einem winzigen Ort in der nördlichen Toskana.

Hier bewirtschaftet sie das Landgut Il Casone, deren wichtigste Produkte die Olive und das daraus gewonnene Öl sind.

Unter Kennern gilt ihr Olio extra vergine als extravaganter Vertreter seiner Art, bitter und scharf, intensiv im Aroma, ein wirkliches Spitzenöl.

In diesem Jahr wurden auf Il Casone die Oliven Mitte Oktober geerntet von 1.111 alten und 240 jungen Bäumen. Helfer waren willkommen.



Die Toskana hat für mich einen Namen – Il Casone. Das Landgut, ein dreihundert Jahre altes, mehrstöckiges Gebäude aus massivem Feldstein, umgeben von der bizarren Vielfalt uralter Olivenbäume, hat etwas magisch Anziehendes. Ich weiß nicht, ob es die Schönheit der Natur ist, die Ruhe,

die Freundlichkeit der Leute oder eine Mischung aus allem. Vielleicht sind es aber auch die Kontraste. Wohlfühlen fällt hier leicht, Genießen ist ein Akt ohne Anstrengung.

Aber ich bin nicht da, um Urlaub zu machen, ich bin als Erntehelfer gekommen. Irgendwer hatte mir gesagt, wenn

Du einem Lebensmittel wirklich Hochachtung entgegen bringen willst, solltest Du wissen, wie es erzeugt wird.

Nun soll es also sein. Fünfzehn Tage lang werden auf Il Casone die Oliven geerntet, eine Woche lang will ich dabei sein. Ohne Touristenbonus, ohne Altersrücksicht.



Das Landgut Il Casone in Piano di Mommio



Die Galerie unterm Dach



Suiten mit allem Komfort





Erntehelfer also... In Andrea Lehmanns Stimme war etwas Warnendes, das hätte mich wach machen müssen. Tat es aber nicht.

Der erste Tag. Bereits der Weg in den Olivenhain gerät zur körperlichen Tortur. Ein rauchender Schreibtischarbeiter ist eben kein fitter Bergsteiger.

Conny ist der Chef im Hain. Er teilt die Erntemannschaft ein. Schüttler, Leser und Träger. Ich melde mich als Schüttler.

Das Gerät, das ich dafür in die Höhe recken muss, wiegt schätzungsweise sechs Kilo und ist so lang wie eine Stabhochsprungstange. Am oberen Ende

befinden sich zwei kammähnliche Plastikteile, die die Äste sanft schütteln und zwei Düsen, durch die Druckluft strömt, mit deren zusätzlicher Hilfe auch die widerspenstigsten Oliven, vom Baum geblasen werden.

Mein Versuch, das Gerät irgendwie in den Griff zu bekommen, scheitert.





Ich werde Träger und komme vom Regen in die Traufe. Die Plastikboxen mit den Oliven wiegen rund fünfzehn Kilogramm, manche auch siebzehn und müssen ins Tal. Siebzig Kisten am Tag.

Beim Abstieg schlägt die untere Kante gegen meine Oberschenkel, die sich mehr und mehr verfärben.

„Der Olivenmarathon“ notiere ich. Ich bin zwar noch nie einen Marathon gelaufen, aber so ähnlich stelle ich mir die Anstrengungen vor. Immerhin: Die übrigen Erntehelfer machen mir Mut. „Nur nicht aufgeben“, denke ich und bin doch mehr und mehr geneigt, das Ganze zum Versuch zu erklären.

Nach vier Tagen Arbeit im Hain lautet der letzte Satz meines Erntetagebuches: „Der Weg zum Öl führt durch die Hölle.“ Das klingt ziemlich pathetisch, aber so war mir eben.

Gott sei Dank geht es jeden Abend mit Conny zum Aperitivo in die Dorf-kneipe – Campari Orange hilft.



Ernte-Impressionen 2012



Aperitivo: Treffpunkt Renzo





Olivenernte macht hungrig. Zum Glück weiß man das auf Il Casone. Die wichtigste Mahlzeit des Tages gibt es abends. Typische Toskana-Küche, die ich so liebe. Dann kocht immer der ein Gericht, der es am besten kann.

Conny ist Spezialist für Bistecca und Polenta. Carlo, ein pensionierter Kri-

minalkommissar aus dem Ort, kommt extra, um Trippa alla Fiorentina zuzubereiten, ein klasse Gericht aus feinen Kalbskutteln.

Die beiden Haushälterinnen Sandra und Vanna backen am letzten Erntetag Castagnaccio, einen genialen Kastanienkuchen, als eine Art Erntedank.

11.921 Kilo Oliven wurden 2012 geschüttelt, gelesen und getragen. Daraus presste die Ölmühle 1.458 Liter Olivenöl. Und ich kann sagen, ich bin dabei gewesen. Wenn ich mir's recht überlege, sicher auch nicht zum letzten Mal. Spürt man den Sinn einer Arbeit, erträgt man auch Schmerzen.





Nach der Ernte: Treffpunkt Küche



Angelika und Andrea bereiten Ossobuco zu



Carlo kocht Kutteln



Vanna und Sandra backen Kastanienkuchen





„Das Il-Casone-Olivenöl ist das beste Öl, das mir je in meiner kulinarischen Laufbahn begegnet ist. Flüssiges Gold. Man schmeckt die Kraft der Erde, der Sonne und des Windes. Es betäubt die Sinne, aber es ist kein Öl für Anfänger.“

Michael Hoffmann  
Inhaber und Küchenchef  
des Restaurants Margaux, Berlin



„Die Farbe des jungen Il-Casone-Öls ist unfassbar grün. Es steigt grasig-artischockig-frisch in die Nase und duftet nach Sommer. Vor den Augen entsteht eine ganze Margeritenwiese. Dann die zarte Bitterkeit im Mund, die dennoch kraftvoll und fordernd wirkt und am Ende das typische Prickeln im Hals hinterlässt. Das Öl ist herzhaft, hat die charakteristische Kraft toskanischer Olivenöle und wirkt dabei aber äußerst elegant - so leicht, dass es auf der Zunge tanzt. Wir lieben es über schmelzend zarten weißen Bohnen, zum blutig-roten Steak oder einfach zu Pellkartoffeln mit Schnittlauchröllchen und ein paar Krümeln Fleur de Sel.“

Martina Meuth  
Publizistin und TV-Moderatorin,  
Sulz-Hopfau im Schwarzwald

